

即時發佈

帝樂文娜公館 FINDS 母親節限定早午餐美饌

以豐富營養之超級食材入饌 獻給家中的超凡家庭成員 - 偉大的母親

香港, 2022年04月28日 - 今年母親節, 帝樂文娜公館的北歐餐廳 FINDS 將為一眾母親呈獻令人垂涎、豐盛美味又健康的母親節早午餐, 以佳餚及精美甜品向偉大又美麗的母親表達愛意。

FINDS 的廚師團隊特意設計五道菜早午餐, 向親愛的母親送上豐盛的早午餐。早餐以**西班牙番茄凍湯**掀起序幕, 以含有豐富維他命 C 的新鮮番茄煮成具養顏護膚的番茄凍湯, 有助令母親繼續青春健康。

緊接著是 FINDS 的**招牌拼盤**, 當中的刁草漬三文魚, 選用挪威三文魚, 薄切後以刁草及橄欖油醃漬 24 小時, 突出三文魚的鮮味, 並混合刁草香, 味道層次更豐富。超級食物之一的三文魚含蝦青素具抗養化及抗衰老之功效。另一款自家煙燻的鯖魚柳, 其 EPA、DHA 含量特別多, 能夠防止血液凝固、降低壞膽固醇並增加好膽固醇, 令母親吃得健康。另一款超級食物牛油果, 不但具抗氧化功效, 更含豐富的單元不飽和脂肪酸, 絕對是女士恩物。作為超級食物之一的希臘乳酪, 當中的益生菌能幫助腸胃健康, 降低膽固醇風險, 並可以提高免疫力、補鈣、增肌。廚師團隊更將兩大超級食物混合在一起, 再配上新鮮水果、麥片及核桃, 口感味道立即昇華, 集美味、健康、營養於一身。

主菜方面則提供**巴馬火腿及雞蛋烤吐司、紅酒慢煮牛頰肉、香煎北歐梭鱸魚柳及芹菜甜菜根意大利燴飯**四款選擇。當中**紅酒慢煮牛頰肉**惹味香濃, 口感豐富, 牛香撲鼻, 配上黑松露薯蓉, 更添滋味。另一道主菜**香煎北歐梭鱸魚柳**, 採用北歐海域的梭鱸魚, 較其他產地的肉質更為細嫩, 蛋白質含量更高, 透過香煎及巧妙烹調時間的掌握, 即能帶出魚香及嫩滑口感, 美味地吸收豐富蛋白質。

最後送上甜品大廚精心炮製的**櫻花奶凍**, 粉紅的櫻花嬌嫩欲滴, 打卡一流, 配上滋味荔枝奶凍, 味道及賣相兼備, 一定可以博得母親歡心。

五道菜早午餐售價為港幣\$388, 愛酒人士更只需另加港幣\$150 即可享受無限暢飲精選葡萄酒及啤酒。早午餐供應期為 2022 年 4 月 30 日、5 月 1 日至 2 日及 7 至 9 日, 敬請訂座, 為您最親愛的母親送上絕佳心意。

母親節限定蛋糕 - 玫瑰荔枝慕絲蛋糕

FINDS 甜品主廚為母親節設計限定**玫瑰荔枝慕絲蛋糕**, 售價為港幣\$328, 清甜的荔枝慕絲與鬆軟的海綿蛋糕, 甜度適中, 迸發出美味。歡迎堂食及外賣自取, 需於兩天前預訂。

如需更多高像素圖片, 請與帝樂文娜公館聯絡或到以下網址下載: <https://bit.ly/3xSoMtv>

FINDS

地址: 香港九龍尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館 1 樓

電話: (852) 2522 9318

WhatsApp: (852) 9376 0331

電郵: reservations@finds.com.hk

網址: www.finds.com.hk

Facebook: www.facebook.com/TheLuxeManor

Instagram: [theluxemanorhk](https://www.instagram.com/theluxemanorhk)

@theluxemanorhk #FINDShongkong #theluxemanorhk

關於 FINDS

FINDS 是香港極具代表性的北歐餐廳及酒吧，其名稱代表北歐五國：芬蘭 (Finland)、冰島 (Iceland)、挪威 (Norway)、丹麥 (Denmark) 及瑞典 (Sweden)。FINDS 提供不同北歐風格的佳餚，包括時尚精緻菜式及以傳統烹調方式為主的家庭式套餐。菜式以北國四季作為靈感，大部分時令食材和海鮮均從北歐直接入口，配合煙燻、醃漬、醋漬及發酵等北歐經典烹調手法，呈獻食物最樸實、細緻的味道。

FINDS 獲獎無數，於 2015 夏季香港餐廳週獲選為「最佳歐洲菜餐廳」。餐廳廣受媒體報導嘉許，多次被選入 Hong Kong Tatler 香港及澳門最佳食府、南華早報 100 Top Tables 和路易威登港澳城市指南名單上。FINDS 積極參與 Green Monday 素食運動，更是全港第一間西餐廳參與世界自然基金會的環保海鮮菜單計劃。

關於廣域理念有限公司

廣域理念有限公司於 2004 年成立，為創新的酒店及餐飲集團，於中國香港及中國擁有並管理七個品牌，業務範圍包括：酒店、餐廳及酒吧。位於尖沙咀以「超現實主義」作設計概念的設計師精品酒店 **帝樂文娜公館**，酒店內備有兩間別具一格的餐飲場所：全港正宗北歐餐廳 **FINDS** 及取名自達達藝術運動的酒吧 **Dada Bar + Lounge**。此外，集團在香港另設一間沙灘旁餐廳 **Cafe Roma**，坐擁馬灣東灣沙灘美景。集團的第二間精品酒店物業 **蘇哥利酒店**，座落於中國蘇州，酒店開設了歐陸美食餐廳 **一零一餐廳** 及酒吧品牌 **Bar Soul**，將獨特復古及工業設計風格帶進蘇哥利酒店。

更多資訊，請瀏覽 www.theluxemanor.com。

傳媒查詢，請聯絡：

帝樂文娜公館

姚可意 (Samantha Yiu)

助理市場傳訊經理

電話: (852) 3763 8830

電郵: samantha.yiu@theluxemanor.com

如需更多高像素圖片，請與廣域理念聯絡或到以下網址下載：<https://bit.ly/3xSoMtv>



母親節期間推出期間限定的超凡媽媽早午餐
「SuperMum's Brunch」



母親節限定早午餐 - 招牌拼盤



母親節限定早午餐 - 牛油果希臘乳酪



母親節限定早午餐 - 主菜 - 紅酒慢煮牛頰肉



母親節限定早午餐 - 甜品 - 櫻花奶凍



母親節限定 - 玫瑰荔枝慕絲蛋糕 (港幣 HK\$328)

SUPERMUM'S BRUNCH 母親節限定早午餐

BREAD BASKET (SOURL DOUGH) 精選酸種麵包
TOMATO GAZPACHO 西班牙番茄凍湯

SIGNATURE PLATTER 招牌拼盤

*Dill Gravad Lax Cured Salmon | Smoked Mackerel Fillet
Sliced Avocado | Tomato & Cucumber
刁草漬三文魚 | 煙燻鯖魚柳
牛油果片 | 番茄及青瓜*

AVOCADO GREEK YOGURT BOWL 牛油果希臘乳酪

*Fresh Fruits, Muesli & Walnuts
新鮮水果、麥片及核桃*

MAIN COURSE 主菜

PARMA HAM & EGG TOAST 巴馬火腿及雞蛋烤吐司

*Crispy Kale, Figs, Guacamole & Sourdough Bread
羽衣甘藍、無花果、牛油果醬及酸種麵包*

Or 或

SLOW-COOKED BEEF CHEEKS WITH RED WINE SAUCE 紅酒慢煮牛頰肉

*Seasonal Vegetables & Black Truffle Mashed Potatoes
時令蔬菜及黑松露薯蓉*

Or 或

PAN-FRIED NORDIC PIKE-PERCH FILLET 香煎北歐梭鱸魚柳

*Seasonal Vegetables, Golden Mashed Potatoes & Red Wine Sauce
時令蔬菜、黃金薯蓉及紅酒汁*

Or 或

CELERIAC BEETROOT RISOTTO 芹菜甜菜根意大利燴飯

*Celeriac, Parsnip & Feta Cheese
芹菜、白甘筍及菲達芝士*

DESSERT 甜品

CHERRY BLOSSOM PANNA COTTA

櫻花奶凍

DRINKS 飲品

COFFEE OR TEA 咖啡或茶

HK\$388 | PER PERSON 每位

+HK\$150 for 2 hours free flow of selected wine and beer
另加港幣\$150 可享 2 小時無限暢飲精選葡萄酒及啤酒